

MERCURIALE

La Mercuriale viene stampata in 10.000 copie e raggiunge tutti gli operatori interessati alla produzione e vendita dei grandi vini romagnoli.

GIUGNO 1970 / VI / 6

ROMAGNOLA

Pubblicazione periodica di informazione sui vini romagnoli a denominazione d'origine - Inserzioni: L. 500 per mm colonna; in abbonamento da convenirsi. Prezzo L. 100 - Abbonamento: annuo L. 1.000; sostenitore L. 10.000 - Spedizione gratuita agli aderenti ETVR ed agli interessati alla valorizzazione dei vini a d.o.

La magnifica « offerta » della

UNIVERSITÀ

La Romagna può - se vuole - avere « subito » la sua vera specializzazione. Dobbiamo voler colmare - « subito » - il nostro « gap » viticolo ed enologico ...
... e ne abbiamo la immediata possibilità.

Il Magnifico Rettore ha comunicato che l'Università di Bologna ha deciso, il 16 gennaio 1970, la istituzione del **CENTRO DI RICERCA VITICOLO ED ENOLOGICO IN ROMAGNA.**

Questa la notizia.
Ed ecco gli antefatti.

* * *

Umberto Pallotta viene incaricato dal Rotary di Bologna di una comunicazione ai soci del suo club, com'è costume rotariano. E poiché, oltre all'altro tanto, è stato conquistato dalla « santa causa romagnola », riferisce sui lavori presso la cantina sperimentale di Tebano. Invita anche Elio Assirelli, sindaco di Faenza ed Alteo Dolcini per l'Ente Vini, in rappresentanza di due organismi che hanno fatto qualcosa per i vini della Romagna.

* * *

Sono presenti alla riunione rotariana anche Enrico Baldini e Gabriele Goidanich, i cui nomi avranno un posto grande nel libro della riscossa vitivinicola romagnola. E c'è anche Tito Carnacini, Magnifico Rettore dell'Università di Bologna.

* * *

È il Magnifico Rettore che, alla fine della riunione, avvicina gli ospiti per esporre loro una sua personale idea: che sarebbe interesse di tutti se la collaborazione universitaria che si attua già a Tebano venisse portata ad un più alto livello. Un centro di specializzazione universitaria. « Pensateci, se la cosa Vi interessa noi siamo disponibili ».

* * *

Offerte del genere, per quello che rappresentano e per chi le propone,
(segue a pag. 8)

LE QUOTAZIONI

Il 9 maggio hanno visitato le sperimentazioni vitivinicole di Tebano i laureati e diplomati in agraria delle province di Bologna, Forlì e Ravenna nonché i membri della commissione agricoltura delle dette Camere di Commercio.

* * *

Il 16 maggio l'Accademia Nazionale di Agricoltura, in collaborazione con il Tribunale dei Vini ed il Comune di Faenza, dopo aver tenuto una seduta presso la sala consigliare di Faenza, ha essa pure visitato l'azienda sperimentale, che non ha molti riscontri in Italia e di cui la Romagna deve essere fiera.

* * *

Interessamenti di tale livello sono la dimostrazione della nuova vitalità che anima la Romagna e che farà assumere alla sua produzione vinicola risultati sino a qualche tempo fa impensati.

... e nuova, maggiore ricchezza.
Ed anche questo è quotazione.

Bruto Sassi

I PREZZI

Denominazioni di origine « controllata ». Da chi?

Questa è la domanda che si deve fare quando si vedono in giro fiaschetti di « Sangiovese di Romagna » a prezzi assolutamente vili.

Cosa ci sarà dentro?

Da dove viene?

Chi l'ha controllato?

* * *

Per le Cantine Associate all'Ente Vini il problema non si pone.

C'è il marchio.

C'è questo marchio che dimostra una disciplina ed una garanzia.

Che si preoccupa anche dei prezzi.
Le quotazioni attuali? Eccole.



SANGIOVESE DI ROMAGNA

Bottiglie da 0,72 minimo L. 280-300
per particolare pregio L. 400-500
Invecchiamento: 10% in + ogni anno.

ALBANA DI ROMAGNA

Bottiglie da 0,72 minimo L. 280-300
per particolare pregio L. 350-480
Invecchiamento: 10% in + ogni anno.

TREBBIANO DI ROMAGNA

Bottiglie da 0,72 minimo L. 230-250
per particolare pregio L. 320-350
Invecchiamento: 10% in + ogni anno.

La stampa ha parlato, la disputa è finita

Il 1° maggio i giornalisti partecipanti all'8° Rallye della Stampa hanno appeso alla COLONNA DELL'OSPITALITÀ DI BERTINORO il loro responso circa il « Passatore ».

Approvate o condannate la scelta di questo marchio? era chiesto. APPROVATO AL 100% DEI VOTANTI, è stata la risposta.

Il quarto potere ha parlato. La causa è decisa.



IL D.O.C.

(Denominazione di Origine Controllata)

Ecco le approvazioni dell'ultimo mese:

ALBANA DI ROMAGNA - secco

Mantelli - C. S. Pietro T. HI 25
Siana - Massalombarda . » 45
Severoli - Toscanella . . » 45

Varoli - Rivalta . . . HI 25
Soc. Sasso Morelli (1968) » 895
CO.RO.VIN. - Castelbol. . » 340
P.A.F. - Faenza (1968) . » 183

(segue a pag. 2)



DALL'ENTE VINI

Il Consiglio dell'8 maggio

Prospettive, piani di azione, rigore di controlli

Gli argomenti trattati dal Consiglio dell'Ente hanno riguardato:

DIFESA DEL MARCHIO: una delicata questione riguardante l'uso indebito del marchio è stata lungamente trattata ed è stato disposto un supplemento di dati per valutarne la portata.

LA REGIONE E L'ENTE VINI: fra le competenze regionali c'è anche la voce « agricoltura ». L'Ente quindi deve prepararsi per attivare subito gli organi della Regione ed ottenere finalmente quell'interesse mancato sino ad ora dagli organi centrali. È stata costituita una commissione di studio composta da Dolcini, Flamigni e Missiroli.

PIANO DI AZIONE 1969-72: sono stati individuati 14 punti che corrispondono ad altrettanti fatti basilari per l'azione di interesse pubblico che l'Ente svolge a favore di tutta la Romagna oltreché per una azione specifica interessante strettamente l'attività dell'organismo.

IDONEITÀ DELLE CANTINE: gli impianti e le attrezzature di ogni cantina hanno formato oggetto di una specifica ricerca da parte della Direzione dell'Ente che ne ha informato dettagliatamente il Consiglio. Poiché la rispondenza tecnologica è uno dei fondamenti per una corretta vinificazione, la Presidenza è stata incaricata di interessare quelle Cantine Associate che necessitano di adeguate rinnovazioni. Questa azione è di grande importanza agli effetti della messa in commercio di prodotto che, in quanto fregiato del marchio, deve essere tecnicamente perfetto.

RICHIESTE DI ASSOCIAZIONE: il Consiglio ha deciso che le nuove richieste di ammissione all'Ente siano accompagnate da un preciso referto degli organi tecnici dell'Ente per stabilire l'idoneità tecnica della cantina:

FIERE: preso atto con soddisfazione dell'ottimo risultato conseguito alla Fiera di Milano grazie alla appassionata e competente azione del personale incaricato cui il Consiglio ha rivolto un vivo elogio. Disposto un potenziamento della partecipazione futura.

NUOVE AMMISSIONI:

- Ca.Vin. Dolcini F.lli - Forlì
- Az. Agr. Guarini Matteucci Domenico - Forlì
- CO.RO.VIN. - Consorzio Romagnolo Vini Tipici - Forlì
- Az. Agr. Ciani Enotrio - Modigliana
- Az. Agr. De Carolis G. Galassi - Cesena

IL D.O.C.

(seguito da pag. 1)

ALBANA DI ROMAGNA - amabile

Guarini - Bertinoro . . . HI 100

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Mantelli - C. S. Pietro T. HI 13
 Pezzi - Bertinoro . . . » 40
 Sociale - Predappio . . . » 350
 Vallunga - Marzeno . . . » 80
 Guarini - Bertinoro . . . » 203
 Tamburini - Santarcangelo » 39
 Bernardi - V. Verucchio . . » 100
 Sociale - Sasso Morelli . . » 375

Sociale - Forlì . . . HI 499
 Soc. Valconca - Morciano » 120
 CO.RO.VIN. - Castelbol. . » 340

TREBBIANO DI ROMAGNA

Bartolomasi - Imola . . HI 100
 Celli - Bertinoro . . . » 105
 Vallunga - Marzeno . . . » 20
 Emiliani - S. Agata (1966) » 100
 Bernardi - V. Verucchio . . » 200
 CO.RO.VIN. - Castelbol. . » 340
 Sociale - Forlì . . . » 220
 Sociale - Sasso Morelli . . » 100
 Bacchini - S. Giovanni M. » 50
 Sociale - Russi . . . » 1000
 Marabini - Biancanigo . . » 100

MARCHI

dall'1-10-1969 al 27-5-1970

Si può dire soltanto questo: che sino ad ora era l'Ente che doveva insistere perché i suoi Associati mettessero il marchio.

Adesso invece ci sono addirittura dei casi inversi: che lo mette, indebitamente, chi non ne ha diritto! Caso unico, prontamente stroncato, che dimostra la funzionalità dell'Ente e che dice, però, che il marchio, ogni giorno di più, è un valore maggiore per le bottiglie che possono fregiarsene.

Pezzi Marino - Bertinoro
Tenuta Amalia - Villa Verucchio
Celli - Bertinoro
Pasolini - Imola
Pantani - Mercato Saraceno
Sociale - Forlì
Sociale - Ronco
Cesari - Bologna
Spalletti - Savignano
Valli - Lugo

Le prime posizioni, distintamente per le tre categorie tradizionali, sono:

PRODUTTORI

Tenuta Amalia - Villa Verucchio
Pasolini - Imola
Spalletti - Savignano
Marabini - Castelbolognese
Fattoria Paradiso - Bertinoro

COMMERCANTI

Pezzi Marino - Bertinoro
Celli - Bertinoro
Pantani - Mercato Saraceno
Cesari - Bologna
Valli - Lugo

CANTINE SOCIALI

Sociale - Forlì
Sociale - Ronco
Sociale PEMPA - Imola
Sociale - Rimini
Sociale - Sasso Morelli

I prezzi minimi

Questa materia ha formato oggetto di serrate discussioni in sede di Consiglio dell'Ente. Chi non era d'accordo ha accettato la decisione della maggioranza ma ha impegnato tutti a « stare al gioco », a rispettare rigidamente le decisioni assunte. Ci saranno molti occhi a vigilare...

Preziosi contributi culturali. Federico Schürr ritorna sulla « origine » del nome

SANGIOVESE

Regge l'equazione SANZVES uguale a SANCTUS ZEUS? «E ven de zov» o dei gioghi. Come il rinnovato interesse per i nostri vini smuove apporti degli uomini di cultura.

Caro dott. Dolcini,

grazie dell'ultimo fascicolo (aprile 1970-VI-4) della « Mercuriale ». L'articolo di Angelo Ranzi *Cerchiamo il « suo » tempio* richiede però una rettifica in quanto si riferisce all'etimologia del « Sangiovese ».

L'equazione *Sanzves=Sanctus Zeus* è linguisticamente e storicamente impossibile. Lasciamo stare che neanche la dominazione bizantina dell'Esarcato di Ravenna ha lasciato residui linguistici e ancora meno anteriormente la popolazione romana avrebbe adottato il nome della divinità greca per un vitigno. Secondo le « leggi fonetiche » romagnole *Zeus* sarebbe diventato *zié>zi* (cfr. nel Pulton Matt: *Deus>Dié, meus>mié*, ora *adì=addio, mi=mio*, ecc.) con la perdita della *s* finale comune a tutti gli idiomi e dialetti della Romania orientale (italiano, rumeno, ecc.) in contrasto con quella occidentale (francese, spagnolo, ecc.),

PROVENIENZA!!!

mentre *sanzves* corrisponde esattamente a *sangiovese* ed è dunque un aggettivo (come imolese, ferrarese, ecc.). Siccome però un toponimo « Sangiovese »

tivo indicante il luogo di provenienza non esiste ed è impensabile nell'era cristiana (tutt'al più avrebbe ceduto il posto a un San Giovanni!), bisogna ricorrere ad altra derivazione e ci si presenta la voce romagnola *zov=gio-go*. Infatti basta dare un'occhiata alla Mappa dell'Ospitalità per persuadersi che il sangiovese è coltivato in « tutta la zona collinare », sui *gioghi* di montagne, ond'era chiamato probabilmente fin dal principio « *e ven de zov* » o « *zves* » = *giovese*. Che sia così lo dimostra il fatto che in toscano accanto al termine « sangiovese » esistono gli altri « sangiovetto » e l'ora antiquato « sangioghetto » con uno scambio di suffisso abbastanza frequente e chiara conoscenza dell'equazione *zov=gio-go*, prova nello stesso tempo dell'origine romagnola del termine.

E IL SAN...?

Resta il problema del San-. Qui c'entra il Monte Giove presso Savignano probabilmente in antico luogo di culto del dio Giove, Mons Jovis, e il vino che vi si coltivava, chiamato « montegiovese », in romagnolo « *manzves* ». Così « *manzves* » si associò al

L'occasione per ringraziare il famoso linguista, il Tribuno Schürr, per questo suo importante scritto si abbinava a quella di affermare che « Sangiovese » è comunque nome romagnolo, spettante esclusivamente alla Romagna, che i romagnoli devono difendere contro indebite appropriazioni di chiunque altro. Ed in questa loro difesa i romagnoli devono chiedere l'aiuto del Comitato Nazionale per la Difesa delle Denominazioni di Origine, l'Alto Consesso che nel suo nome ha la esatta specifica della sua importante azione.

termine generale originario « *zves* ». Il « *man-* » spesso malinteso fu sostituito poi con « *San-* » seguendo il modello « *Zvan* » - « *San Zvan* » e in seguito il termine « *sanzves* » nato per etimologia popolare in una parte della Romagna, intorno a Savignano, ebbe fortuna e soppiantò l'esile monosillabo « *zves* ». Ecco una spiegazione compatibile coi fatti, un'ipotesi, sì, ma una certezza assoluta in linguistica è conseguibile soltanto nei casi di una sicura documentazione scritta.

Federico Schürr

La Romagna attua il suo « Museo-Enoteca ».

La « casa dei vini »,

è in costruzione. Le prime donazioni.

Sono stati appaltati i lavori per le opere murarie della « CASA DEI VINI DI ROMAGNA » a Bertinoro.

Il compimento dei lavori è previsto fra 3-4 mesi circa.

La deliberazione del Comune di Bertinoro, infatti, regolante i rapporti di concessione del manufatto al Tribunato ed all'Ente Tutela, ha ottenuto l'approvazione dell'Autorità di Tutela.

È augurabile, ora, che entro l'anno il Museo-Enoteca possa essere aperto al pubblico e dare così il suo prezioso contributo a cose importanti — turistiche e produttive — della nostra terra.

Si ha notizia delle prime donazioni pervenute al Museo-Enoteca:

- il Tribuno Marino Marini ha fatto dono di un torchio in legno con basamento in pietra risalente ai primi dell'Ottocento;
- sono previste consegne, in deposito, di quadri, vetri, libri d'antiquariato, oggetti di cantina di particolare interesse.

La « Mercuriale » rivolge vivo invito a quanti hanno cose di interesse vinicolo meritevoli di figurare nella « Casa dei Vini di Romagna » di volerle cortesemente segnalare.

SANZVES

Indentr'a e' védar de' bichir l'è cêr
ch'us ved de' cant ad là.
Dó che toca l'arfa
cun cla punta d'amêr.

Sanzves, Sanzves, e' bé ross ch'u t'aiuta
a buté fura vi
tot al malincuni.
Avanti! a la saluta!

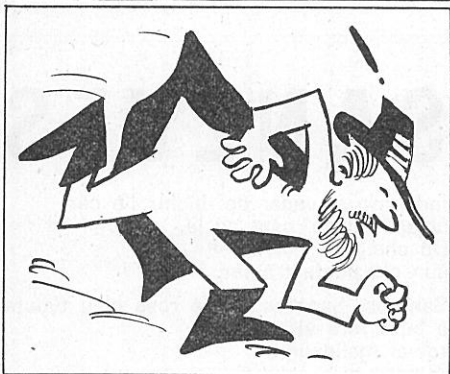
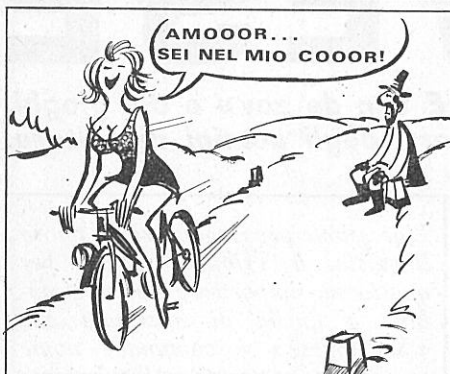
L'é coma e' bòzzal che fa posta a e' fior
e de' fior l'ha l'amor.
Boca bona, che « engua! »
cma che s-ciòca la lengua!

Aldo Spallicci

SANGIOVESE — Dentro al vetro del bicchiere è limpido (tanto) che vi si vede oltre (dalla parte opposta) con quella punta di amaro. Sangiovese, Sangiovese, il vino rosso che t'aiuta a gettar via tutte le malinconie. Avanti! alla salute! È come il boccio che fa posto al fiore e del fiore ha il gusto (il sapore). Bocca buona, che « sangue di... » come schiocca la lingua!

Letta il 24 maggio 1970 al Plenum della Società del Dossatore

**DÀI OGGI
DÀI DOMANI
A CURA DI
GIANNI Q. ENZO M.**



... accidenti, il Passatore commette sempre il solito errore! Non dice... « di Romagna »! Ma ormai tutti lo sanno.

ROTARY e LIONS

La divisa di questi organismi è « servire ». Cos'è meglio che dare una mano ad una produzione della propria terra, in grado di essere un poderoso volano?

Se il vino di qualità romagnolo si affermerà in grande dimensione, com'è speranza di tutti, ne deriveranno i seguenti fatti:

— le zone collinari saranno, invece di una palla al piede, una molla per l'economia agricola romagnola;

— l'attività turistica ne trarrà molteplici benefici, sia per ottimo prodotto a buon prezzo che per il prestigio di essere la Romagna una grande regione vinicola;

— i milioni di etichette nel mondo saranno una pubblicità di ordine elevatissimo che non costerà niente, anzi renderà;

— si affinerà la ricerca sui vitigni e sui vini, impiegando i nostri giovani specializzati ora costretti a trovar lavoro fuori di Romagna;

— saranno attivati tutti i settori dei servizi (studi pubblicitari, tipografie, trasporti, uffici specializzati) aventi atti-

nenza con la produzione dei vini di qualità.

I sottoscritti, appartenenti a club Lions e Rotary di Romagna, plaudono vivamente a quanto è stato fatto sino ad ora per valorizzare la vitivinicoltura romagnola ed in particolare alla iniziativa per realizzare la « CASA DEI VINI DI ROMAGNA » che additano come opera di grande rilievo meritevole di ogni interessamento e concreto affianco.

Romeo Bagattoni, Forlì
Luigi Baldrati, Lugo
Luigi Bonfiglioli, Rimini
Luciano Bufferli, Imola
Lino Celotti, Faenza
G. Battista Costa, Faenza
Antonio Emiliani, Russi
Alteo Dolcini, Faenza
Vigilio Savazzi, Rimini
M. Stanghellini, Ravenna
Evaristo Zambelli, Forlì

IL TRIBUNATO A RIMINI

il 13 giugno (Grand Hotel) ospite dei Lions di Romagna

Nel corso della tornata saranno svolte comunicazioni di Lionello Casali e Gian Gualberto Archi. Il giornale « STADIO » riceverà la targa di merito del Tribunale per il suo contributo a favore dei Vini di Romagna.

Attenzione, non sottovalutiamo — per il nostro vino — ...

LE DONNE

... anche qui non possiamo fare a meno di loro, anzi ...!

Le diafane figlie di Eva hanno condizionato da sempre — più o meno occultamente — ogni azione maschile.

Il vino è stato — esso stesso « da sempre » — cosa riservata gelosamente agli uomini... Le donne hanno fatto finta di disinteressarsene.

Hanno, tutt'al più, preteso la damigianina di Albana dolce, un po' di Vin Santo, una scusa insomma giusto per dire che c'erano anche loro, che gradivano, che l'« azdora » andava considerata.

Questo distacco, voluto, meditato, si è accentuato ancor di più oggi che la famiglia sta riducendosi, anche come dimensione, a misure minime (è finita l'epoca delle famiglie patriarcali) e che la stessa « azdora », sempre per questione di dimensioni, sta facendo la cura dimagrante.

Però ci osservano, sorridono senza far vista constatando quanto ogni giorno di più si allunghi il vicolo cieco che — noi uomini — abbiamo imboccato.

Sanno che abbiamo bisogno di loro per venirci fuori e pretendono una resa « senza condizioni ».

La spesa — ogni mattina — la fanno loro. Loro scelgono.

Allora?

Cerchiamo un compromesso. Cerchiamo della alleate.

Cerchiamo di convincerle che i vini di Romagna col « marchio » — il « Passatore » sono i soli che nobilitano e qualificano un pranzo, un regalo.

Diciamo loro — se volete — che il « Passatore » piaceva alle donne!

A. ad Pidsöl



IL VINO E LA DONNA

di BRUNA SOLIERI BONDI

Questo è un pezzo di letteratura poetica. Non dovrebbe essere contaminato da altre considerazioni che non fossero allo stesso livello.

Ma c'è pur sempre il bavero. Eccolo:

I romagnoli hanno buona stampa come bevitori di quantità non di qualità. Il nostro accostamento di albane dolcigne con le grigliate di castrato sono — dicono gli intenditori — eresie nella chiesa della gastronomia.

In Romagna «l'azdora» ha una sua precisa posizione nel governo della casa. L'uomo romagnolo è tanto accorto, e maschio, da riconoscere alla sua compagna la piena potestà entro le mura.

Ma sono da addebitare alla donna romagnola, allora, le cattive abitudini che ci vengono rimproverate?

Vorrà parlarcene Bruna Solieri?

a. d.

* * *

Questa mia conversazione, che altro non vuol essere, è nata diciamo così, da una tirata di bavero del nostro incomparabile Alteo Dolcini, il quale, sulla «Mercuriale», mi tacciava di ipotetici «errori di gioventù» a proposito di un certo quale «sangiovese» imbastardito che io avrei libato (ma non è vero), al Ristorante Romagnolo a Roma, quando il «Tribunato» ancora non esisteva. La mia filastrocca che il comune Amico aveva trovata istoriata al «Romagnolo», era, ed è, innocente. Il vino non è neppure nominato, ma bensì la singolare atmosfera del luogo. Il giornale «Mercuriale» mi arrivò al mio usuale rifugio estivo, oasi verde ai piedi del nostro più alto Appennino, ove la quiete scorre sonora, al ritmo di un fiume.

La frase «errori di gioventù» mi bruciava come certe sottili sferzate di meduse, quando si nuota al largo nell'Adriatico.

Non volli rompere in alcun modo i giorni del riposo, riservandomi di rispondere al mio ritorno. Così è stato, ma il mio interlocutore, preso da non so quale peccato diabolico, pubblicò la mia messa a punto, e poi subito mi fece il regalo (a caval donato non si guarda in bocca) di rifilarmi un tema da me addomesticato come segue: «Il vino e la donna».

Questo l'antefatto per spiegare la ragione del mio intervento in sì qualificato consesso.

Il vino, la donna: quale binomio arduo! Accettai l'invito perché il vino è salito agli onori dell'altare quale Sacramento, e la donna è pur sempre la samaritana, non mai abbastanza capita e difesa.

Non sarebbe stato meglio dire: «L'uomo, la donna, il vino»?

Quale relazione può esistere tra questi personaggi?

Un mio giovanissimo amico pittore, Franco Vignazia, interpellato in proposito e all'improvviso, ha risposto: «Il colore», risposta arguta e cogliente.

Noi, facendo una cavalcata attraverso i secoli, vedremo che altri rapporti intercorrono fra questi tre elementi di vita...

Noè, secondo padre della specie umana, ci si narra sia stato il primo a coltivare la vite e a preparare il vino. Nei potenti e fiabeschi mosaici di Monreale, vediamo il gran Patriarca che fa il vino nel modo più elementare. Visse, dicesi, 600 anni! Tanti, troppi! Chissà quante amarezze, delusioni, dispiaceri! Il vino, salutare ed oblioso, lo avrà forse confortato. Gli siano dunque perdonate le ebbrezze alle quali si diede a conforto del suo spirito... a conforto del corpo, macerato dalla consegna di vivere.

Dopo secoli e secoli, nel 600 a.C., il celebre poeta della lirica eolica, Alceo, nel suo metro, ripreso poi da Orazio e dal Carducci, nelle «Odi barbare» cantava:

*«Beviamo. Perché aspettare le lucerne
Breve il tempo.*

*O amato fanciullo, prendi le grandi tazze
variopinte.*

*perché il figlio di Zeus e di Semele
diede agli uomini il vino
per dimenticare i dolori...*

E prosegue:

*«colma le tazze fino all'arlo
e l'una segua subito l'altra».*

E ancora:

*Odo la primavera venire vestita di fiori...
Fate presto! Mescetemi il vino dolce di miele...*

Singolare il consiglio della celebre scuola medioevale salernitana:

« Se il tempo si mette all'acqua, tu mettiti al vino »

Saggia profilassi contro il male dell'inverno. Affascinante poi, è la storia del vino in Italia. Il vino esisteva ancora prima della fondazione di Roma. (753 a.C.). È sicuro che gli Etruschi facevano e bevevano il vino nelle regioni del Lazio e della Toscana sin dal IX e X secolo a.C. Avevano persino una loro personale divinità del vino « Fufluns ». Un nome prestigioso, che di per sé, come suono, suscita l'immagine del bere. Gli Etruschi impararono dai Greci nella colonia di Cuma (750 a.C.) un provato metodo di viticoltura, di vinificazione e la fabbricazione delle anfore, vasi d'argilla, ermeticamente chiusi per la conservazione del vino.

I Greci di Cuma conquistarono gli Etruschi, e i Sabini conquistarono i Greci. Verso il 420 a.C. la regione intorno a Cuma (oggi Campania) era già famosa per i suoi vini e il leggendario fondatore del popolo sabino, Padre Sabino, Virgilio lo farà apparire come coltivatore della vite, con il coltello per portarla.

Fino a quando Roma non divenne padrona del Mediterraneo, i Romani importarono il vino dalla Grecia. Al tempo di Lucullo, il *Falerno* della Campania era apprezzato quanto il famoso vino di Chio e di Lesbo. Lucio Licinio Lucullo che fu valorosissimo generale, ma anche uomo di raffinata spiritualità e cultura e che visse fra artisti e poeti e fu egli stesso poeta, si intendeva di vini e di gustosi cibi. Possiamo quindi credere alle sue notizie con piena fiducia. Plinio, nella sua « Storia naturale » dice che nel 150 a.C. l'Italia era divenuta il Paese che produceva più vino nel mondo circa i due terzi delle 80 qualità di vino conosciute. Anche Catone nel suo « De Agri Cultura » si interessò al vino e ne diede diverse ricette che contengono, tutte, salamoia o acqua di mare, secondo i metodi di Cos, Chio e Lesbo.

Petronio, « *Arbiter elegantiarum* », uomo sofisticato e nel contempo valoroso cittadino e soldato, vissuto al tempo di Nerone, dice: « *Il nuovo ricco Trimalcione serviva ai suoi ospiti il vino più costoso che si trovasse a Roma, un Falerno vecchio di cent'anni* ».

E con Valerio Marziale, poeta epigrammatico latino, nato in Ispagna, ma vissuto a Roma nel 65 d.C. balza incontro la controfigura, l'alter ego di Adamo: la donna. Il poeta « *non voleva soltanto bere i baci che la donna amata lasciava nella coppa dell'amante, ma anche baciare le labbra bagnate di vecchio Falerno* ». Un uomo goloso questo Marziale! E sentite come se la dice la donna con l'arte del vino:

*« Quest'anno il mosto spumeggerà
attorno ai candidi piedi
delle ridenti fanciulle ».*

Il vino e la donna ardono nel sangue dell'uomo, come due fuochi perenni.

* * *

Quanto erano buongustai questi nostri romani! Non tutti, si dice, amavano le rustiche pietanze come Orazio. Amavano piatti gustosi, ricercati, ricchi, profumati di spezie, piccanti per il molto pepe. E conoscevano i vini che vi si accompagnavano.

Vi erano vini da bersi come aperitivo, o come fine pasto, profumati al miele o alla rosa o alla violetta (Oh! Il nostro Santo Giovese di Predappio!). Esisteva pure una specie di Assenzio (absinthite) composto di vino e di foglie di assenzio.

I romani datavano le anfore del vino con il precisare il consolato; di Opimio p.e. che fu il 121 a.C.

E chiudo il tempo dei Romani con Plinio che, nei primi decenni dopo la nascita di Cristo deprecava che anche i « nobili fossero ingannati e bevessero vini artificialmente colorati ed adulterati » il che sarebbe come dire che la sofisticazione è un fattaccio vecchio come la specie umana.

E la donna si dirà, in quale misura sta al vino? Ecco, ce lo dice Alceo in « Tempo d'estate »:

*« Bagna i polmoni di vino
la canicola infuria e l'aria sposa.
Bruciano di sete le cose.
Dolcemente frinisce sulle foglie
la cicala,
e sotto l'ali diffonde
il suo stridulo canto.
Fiorisce il cardo.
Ora più lascive sono le donne
e più fiacchi gli uomini
perché Sirio dissecca
la testa e le ginocchia ».*

Perdoniamogli quel « lascivo » perché di sete bruciavano anche le cose. Alceo era saggio se pure di un realismo scorticante, poiché del vino aveva inteso non soltanto i richiami del sesso, ma anche la virtù terapeutica. Dice:

*« Piove. Dal cielo infuria la burrasca
Si gelano le grigie acque dei fiumi...
Scaccia il freddo attizzando il fuoco
e mesi in abbondanza
dolcissimo vino ».*

* * *

Il vino è sangue, diceva una vecchia contadina della piana romagnola. E nel sangue è l'anima, dice la

Sacra Scrittura. La buona donna non sapeva queste cose più grandi di lei e concludeva affermando convinta che « il vino è la "tetta" dei vecchi » come il latte materno che fa crescere alla vita e non alla morte.

Anche Anacreonte non divide il vino dalla donna:

« Non mi è caro chi presso al cratere ricolmo bevendo narra i tumulti, le risse, le lagrimose guerre ma solo chi d'Afrodite e delle Muse insieme i bei doni associando, canta l'amabile gioia ».

Versi da ricordare ai tedeschi che seduti innanzi ai goti pieni di birra raccontano per lo più delle guerre cominciando ciascuno con la frase: « Also da Krieg » (Allora, la guerra). Forse la colpa è della birra che gonfia corpo e cervello.

Nel leggere un frammento di Senofane che descrive una mensa del suo tempo, viene di pensare che la civiltà ha derubato l'uomo di piaceri semplici e ad un tempo sottilissimi. Siamo nell'era del cibo in scatolette, della minestra alla frutta e finiremo col nutrirci di una gelida pillola. Sentite Senofane, invece:

« Un fanciullo sale ad appendere intrecciate ghir-
[lande

*Un altro sparge nel vaso l'unguento odoroso
il vaso pieno di letizia è portato al centro.*

*Altro schiettilissimo vino è pronto, dolce e gradito
nelle tazze,
odoroso di fiori.*

*L'incenso spande attorno un casto profumo
dal centro della sala.*

*Vi è anche acqua fresca, gradevole e pura.
I pani dorati stanno apparecchiati nelle canestre.
La mensa è colma di formaggio, di miele succoso
l'altare sopra i gradini tutto folto di fiori,
il canto e la festa riempiono le stanze d'armonia ».*

Credete, dopo i fiori, il miele, il profumo, le ghirlande, la letizia, il canto, la donna sta per entrare, anche se il frammento finisce, perché anche, se il sesso forte non lo ammette, la donna sta dentro di lui, ad ogni istante, come una visione morganatica, un po' come succedeva ad un accanito bevitore, nella sua scapigliata confessione al suo parroco: « Non è che io beva. È che nel fondo del bicchiere pieno, io vedo "la faccia de' mi Signuré". Allora io bevo per vedere meglio e quello se ne va ».

* * *

Abbiamo visto il rapporto fra la donna l'uomo e il vino nell'antichità. Guardiamo ora la donna contemporanea. Non ci sembra la buongustaia di ieri e lo si capisce. La donna mangia oggi, sì e no un tagliolino e mezzo di minestra e forse un grissino. In conseguenza ha poca sete e se ne ha, invita a tavola « Coca-Cola », « Fanta » o « Birra Dreher », ma se ricordasse il ditirambo del Redi che ammonisce:

*« Chi la squallida cervogia
alle labbra sue congiugne
presto muore ».*

Facciamo i debiti scongiuri con un buon bicchiere di Sangiovese dal profumo di viole, con il marchio del Passatore.

Catullo ha cantato nel suo « Minister vetuli puer Falerni » la promessa di una gran bevuta in compagnia di un amico:

*« Fanciul, coppiere del Falerno vecchio
mescimi calici più amari, come
la regina Postumia ha decretato (ecco la donna!)
più inebbiata d'ebbro vinacciolo ».*

Ma il « cantico dei cantici » in onore del vino, è il « Bacco in Toscana » del Redi, ditirambo dalle movenze musicali: un concertato della parola e dell'immagine, il cui ritmo ci fa ricordare le sinfonie del nostro ineguagliabile Rossini.

*« Bacco un giorno
con la vaga Arianna un dì sedea*

(ecco di nuovo in scena quale protagonista, Eva)

*e bevendo e cantando
al bell'idolo suo, dicea:
" Se dell'uva il sangue amabile
non rinfranca ognor le vene
questa vita è troppo labile
troppo breve e sempre in pene " ».*

Scrisse Galileo che « il vino altro non è se non la luce del sole mescolata all'umido della vite ». Immagine lirica splendida, degna del fedele amante delle stelle. Sentiamo ancora un poco la parola del Redi, per virtù di Bacco divenuta unicamente musica:

*« Ariannuccia, leggiadribelluccia
cantami un po'
cantami un po'
cantami un poco
e ricantami tu
su la vio'
sulla viola la cuccurucù
la cuccurucù
la cuccurucù
sulla viola la cuccurucù ».*

Questa è una delle travolgenti canzoni a ballo nei 980 versi del « Bacco in Toscana » che in una sua ripresa di energico estro esclama:

*« Vino, vino a ciascun beber bisogna
se fuggir vuole ogni danno ».*

Strabone e Virgilio (V. Egloga) citano le uve nere e acerbe del Ravennate e il Grassetti ce ne riparla nel 1809 chiamando le « diverse uve » delle terre di Teodorico, con i loro nomi attuali: la « Canena », il « Trebbiano », l'« Albana », la « Cagnina ». In una composizione per nozze, Jacopo Landoni (n. nel 1772 e m. nel 1855), professore di lettere, poeta ed uomo arguto, confessò la sua particolare devozione

*« al vostro Santo protettor Giovese
di cui spera in tal dì, la processione ».*

* * *

Non manca neppure, attraverso questa sagra nei secoli il « Bacco in Romagna » scritto nel 1839 dallo Abate Giuseppe Piolanti, un ditirambo steso per le nozze del conte Girolamo Saffi, con la signorina Maria Romagnoli, genitori del Triumviro della Repubblica Romana. Si tratta di una composizione arguta, colorita, briosa che vale soprattutto per essere un'autentica guida dei vini di Romagna e particolarmente del forlivese. Doveva essere il bravo Abate, un gaudente del vino e doveva avere, come dice lui:

*« il gorgozzo come una pevera
ed un tinozzo l'epa mi par ».*

Si pensi che al colmo della sbornia ancora osa affermare:

*« Mi berrei ancora il Tevere
come un sorso di caffè ».*

Pare che per questo ditirambo abbia incontrato delle noie, da parte dei suoi superiori, contrasto che certamente annegò nei suoi prediletti vini.

Pittoreschi poi i nomi di certe uve ormai rare o scomparse: uve traverse, e' bianchett, e' nigrett, l'uva anzla, ova d'la Madona, e' Saracc'd'vecia, e' saslà e certi salaci nomi di osterie ravennati ormai scomparse, « Mastellina », « Cagò », « Sartina ». Il romagnolo, lo

si sa, è caustico, ha la grinta dura, è scorbutico, ma dentro al petto ha un'animo fondente, ipersensibile e non pare, ma è facile alla malinconia e alla timidezza.

* * *

Spero di non aver ubriacato il mio pubblico con gli umori di tanto vino attraverso i secoli. Avevamo sospettato giusto: la donna non sta a pigione nel regno del vino e ce lo confessa in un grido d'amore la celebre poetessa Elisabetta Browning:

*« Tu sei
in ciò ch'io sogno e fo, come presente
la fragranza dell'uva è dentro il vino ».*

La vite si sposa all'albero e la donna, galeotti la poesia e il vino beve alla tazza offertale da Adamo, l'essenza del mistero orifico, dionisiaco della vite.

Sentiamo Cardarelli, il poeta di progenie etrusca, stirpe dall'enigmatico e ironico sorriso:

*« Oggi la primavera
è un vino effervescente ».*

Ancora una volta il vino introduce la donna e ne è il buttafuori: non può essere che così, perché la donna e il vino coabitano nella matrice dei precordi dell'uomo quali simboli di libertà, di evasione, di segreta pienezza e di gioiosa conquista.

Dice Senghor, il poeta negro nella sua celebre poesia « Femme noire »: « Donna nuda, donna scura... estasi fonda del vino nero ». Qui Eva e il vino sono fusi e creano un simbolo di mistero e di vita.

Chiudo con Mario Soldati che nel suo recente libro « Vino al vino » fa di questi, un personaggio lirico. Il vino va avvicinato, dice, come « un essere umano e vivente, immisurabile, inanalizzabile, variabile, effimero, ineffabile, misterioso. Va avvicinato come la poesia che si gusta meglio e che si capisce davvero soltanto quando si studia la vita, le altre opere, il carattere del poeta... ».

Il Vino dunque è poesia e la Donna è mitica copiera del rito.

CASA DEI VINI DI ROMAGNA

La Cassa Rurale ed Artigiana di Castelbolognese ha comunicato di aver stanziato un contributo per la creazione del museo-enoteca a Bertinoro. È significativo che, dopo i più importanti Istituti di Credito romagnoli, anche i « piccoli » sentano, e partecipino concretamente, alla importante realizzazione.

Incaparellato

CINO PEDRELLI - Cesenate

La motivazione: « Appartiene alla ormai esigua schiera di chi sa donare opera e mezzi perché le iniziative e le cose di Romagna siano tramandate, valorizzate ed amate.

Pubblicista, nelle sue produzioni ha sempre esaltato ogni aspetto della sana Romagna tradizionale ».



per i vini di Romagna è risorto “il Passatore”

di CESARE ZAPPULLI

Ci sono vini onesti e vini briganteschi. I primi fanno l'onore di una famiglia, naturalmente, vinicola; i secondi possono discreditarla la produzione di una regione intera.

Per una originale logica dei contrari — come dire « *lucus a non lucendo, canis a non canendo* » — la Romagna ha deciso di dare il nome del suo più famoso brigante al sodalizio incaricato di affiancare, presso l'opinione pubblica, l'azione intrapresa per tutelare la genuinità dei suoi vini. L'ha chiamata *Società del Passatore*: bandito cortese, quest'ultimo, ma sempre bandito. La « società » farà conoscere, mediante un convegno annuale e in differenti manifestazioni, ciò che altri due organismi — il « *Tribunato* » e l'« *Ente di tutela dei vini romagnoli* » — stanno già mettendo in opera da tempo per proteggere non soltanto, come si dice, il buon nome della produzione, ma anche — ciò che più conta — l'incorrotto contenuto delle bottiglie. Perché, di-

GALANTUOMO DAVVERO!

ciamolo francamente, a farsi un nome si può riuscire anche con una dubbia condotta, quando si sappiano manovrare, senza economia di mezzi, gli strumenti di convincimento. Quel che vale è, invece, che un galantuomo sia galantuomo davvero.

L'Ente di tutela non è nato ieri. Lavora da otto anni ed è un consorzio volontario che raggruppa le migliori cantine di Romagna: sedici sociali, più di cento imbottigliatrici e, inoltre, produttori, commercianti, industriali. Ha già ottenuto la denominazione di origine controllata per il *Sangiovese* e l'*Albana* e la otterrà, tra breve, per il *Trebbiano*: vini da citare con rispetto e non semplicemente perché buoni e sostanziosi, ma anche perché — come

dire? — storici o storico-politici, essendo stati essi ad innaffiare e, aggiungeremo, a caratterizzare le lotte del primo e più generoso socialismo italiano.

I VINI UMANI

Il quale, forse, proprio per questo suo condimento, non perse mai certi connotati di umanità, di repulsione per la violenza e di altruismo che sono propri di spiriti battaglieri sì, ma ben disposti verso il prossimo; e, a ben disporli, contribuirono assai il *Sangiovese* e l'*Albana*. Come si fa, con tali vini in corpo, a meditare stragi e repressioni?

L'Ente tutela, ma tutela sul serio, cominciando con l'esercitare la sua severità verso i tutelati. Controlla la produzione, la sottopone ad esami di laboratorio e ad un comitato di esperti e, soltanto dopo questa duplice prova, rilascia il marchio di origine, per l'appunto il « *Passatore* »: il vino non è furfante e può « passare ». Del comitato fanno parte rappresentanti della Unione consumatori, degli albergatori, di altre categorie interessate. Non è lasciato adito a raccomandazioni e favoritismi: i campioni soggetti a prova sono anonimi, come i temi dei partecipanti ai concorsi statali. Dopo il giudizio, si apre la busta e si legge il nome del candidato.

ANCHE L'ARITMETICA

Ma non è ancora tutto. Un giornale, la « *Mercuriale romagnola* », pubblica mese per mese le quantità di produzione « approvate » per ogni singola cantina, sì che è possibile un terzo e indiretto controllo *ex externo*: come può fare una casa vinicola a vendere più di quel che ha prodotto? L'aritmetica non torna.

Un'azienda agricola ed una cantina, ambedue sperimentali, sono state messe a disposizione dal Comune di Faenza per la ricerca, in collaborazione con l'Università di Bologna, delle innovazioni e dei metodi più atti a garantire

l'eccellenza dei vini, lungo tutto il processo che porta dalla vigna alla bottiglia; quindi studi di viticoltura e studi propriamente vinicoli. Infine — e non è un particolare da nulla — l'Ente non si limita a fare, ma desidera anche far conoscere quello che fa. Cura, perciò, che il rigore della sorveglianza e, fatto ancora più convincente, la qualità dei vini risultino ben noti in Italia e all'estero, soprattutto in Germania, Belgio, Olanda, Lussemburgo, mediante la partecipazione a cinque fiere annue, oltre che alle analoghe manifestazioni nazionali.

UNA NUOVA GIOVENTU'

Il frutto di quest'opera tenace comincia a notarsi: la collina romagnola, che si stava spopolando, sembra aver ritrovato nella cultura della vite una nuova gioventù. Produrre buona uva per produrre buoni vini, con la certezza che questi « troveranno mercato », ritorna ad essere un buon affare. Il marchio del « *Passatore* » sta restituendo a Brisighella, Castel San Pietro, Cesena, Faenza, Forlì, Imola, Morciano, Predappio, Rimini, Ronco, Russi, Bertinoro, Castelvolognese, Castelguelfo la gloria vinaria che meritano.

LA PROVA DEL DIPLOMATICO

In un ristorante romano, chi scrive queste brevi e confortanti note ha visto un diplomatico svizzero, che aveva invitato a pranzo un gruppo di amici, estrarre dalla tasca una scatoletta, delle dimensioni di quelle di fiammiferi, prendere una delle tante asticcioline che conteneva e immergerla pensosamente nel bicchiere di vino. Si trattava di un piccolo strumento assaggiatore: dalla colorazione che l'asticciola avrebbe preso, dal chiaro al bruno, era possibile dedurre — in proporzione — il grado di « manipolazione » del vino stesso per aggiunta di zucchero ed altre sostanze. C'era, a tavola, un vino romagnolo. E superò bene la prova.

Si, è vero, non ci sono

IDEE CHIARE

Da una specifica richiesta l'occasione di ribadire « cosa si fa e come si fa » per avere diritto a mettere il marchio.

Caro Direttore,

mi sbaglierò, ma ritengo che molti lettori della « Mercuriale », compresi, forse, alcuni degli stessi produttori, non abbiano le idee chiare sul modo in cui si procede, in pratica, all'assegnazione dei marchi da apporre sulle bottiglie contenenti i vini a D.O.C.

Lei sa che le supposizioni campate in aria contribuiscono talvolta a distorcere la verità quanto, o più, di elementi concreti.

Poiché ciò nuoce indubbiamente all'opera, meritoria e faticosa, di valorizzazione dei nostri vini svolta dall'Ente, dal Tribunale, dalla Sua « Mercuriale », riterrei opportuna una precisazione esplicita sull'argomento.

Carlo Cavina

A Felice Campanello, giornalista del « Giorno », che aveva molti e legittimi dubbi sui Consorzi di Difesa Vini e sui marchi che rilasciano, spesso a cascata, abbiamo detto: « venga a vedere ».

È venuto ed ha scritto un articolo che è un vero attestato di serietà e funzionalità dell'Ente Vini.

Alla Unione Italiana Consumatori, l'attivo organismo che difende strenuamente gli interessi di tutti noi compratori, abbiamo detto: « venite a vedere come funziona l'Ente Vini. Siamo i primi noi a criticarlo quando sbaglia ma sinceratevi direttamente ».

Sono venuti, assistono *personalmente* ai lavori del Comitato Tecnico ed hanno scritto sul loro giornale, con la firma prestigiosa di Cesare Zappulli, un articolo che onora la Romagna ed il suo Ente Vini.

Cosa viene fatto, in breve, perché una cantina possa mettere il marchio nelle sue bottiglie?

Ecco, in sintesi:

1) effettivo controllo che il vino provenga dalla zona delimitata e da vigneto iscritto all'Albo esistente presso la Camera di Commercio;

2) prelievo diretto del personale dell'Ente dei campioni ed identificazione dei quantitativi esatti e delle vasche che lo contengono;

3) esame di laboratorio;

4) esame, anonimo, da parte del Comitato Tecnico;

5) rilascio dei marchi, in caso di « promozione », esattamente ragguagliato alla quantità approvata;

6) controllo al momento dell'imbottigliamento;

7) prelievo di bottiglie dal libero mercato per verificare che il prodotto sia quello originale o non abbia subito alterazioni.

Molto altro si potrebbe dire. Ci riserviamo di farlo in altre occasioni.

... e, in ultimo, un fatto importante: ai lavori del Comitato Tecnico sono sempre invitati i rappresentanti degli albergatori, dei consumatori, di chiunque voglia parteciparvi, insomma.

Chi può dire, in Italia, di fare altrettanto?

Cassio Pondi

Una importante « situazione »

I vini del «Tribuno»

Avvicinandosi il momento della proclamazione dei « Vini del Tribunale » della vendemmia 1969, ecco lo stato delle disponibilità delle precedenti proclamazioni.

GIACENZE VINO TRIBUNO

TREBBIANO DI ROMAGNA

1966	Palloni Matteo - Rimini	esaurito
1967	Palloni Matteo - Rimini	esaurito
1968	Melandri Vinc.zo - Russi	hl 230

grande invecchiamento

63-68	Zanzi - Faenza	esaurito
61-69	Emiliani - S. Agata	300 bott.

ALBANA DI ROMAGNA - secco

1966	Sociale - Sasso Morelli	esaurito
1967	Marabini - Biancanigo	hl 60+
		2000 bott.
1968	Sociale - Sasso Morelli	qual. bott.

primo invecchiamento

66-68	Zanzi - Faenza	esaurito
67-70	Zanzi - Faenza	hl 25
66-69	Sociale - Faenza	950 bott.

ALBANA DI ROMAGNA - amabile

1966	Sociale - Forlì	esaurito
------	-----------------	----------

1967	Sociale - Forlì	esaurito
1968	Paradiso - Bertinoro	hl 20

primo invecchiamento

65-69	Emiliani - S. Agata	1000 bott.
67-70	Zanzi - Faenza	hl 126

SANGIOVESE DI ROMAGNA

1966	Spalletti - Savignano	esaurito
1967	Versari - Civitella	esaurito
1968	Braschi - Mercato Sar.	hl 20

primo invecchiamento

66-68	Zanzi - Faenza	esaurito
66-69	Baldrati - Lugo	hl 200
66-70	Sociale - Faenza	hl 50

La « Mercuriale » invia il più vivo augurio alle Cantine di Romagna associate all'Ente Tutela Vini Romagnoli perché sappiano farsi onore valorizzando loro stesse e tutta la Romagna.

TELEGRAMMA-LETTERA

AI PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
AI PRESIDENTE DEL SENATO DELLA REPUBBLICA
AI PRESIDENTE DELLA CAMERA DEI DEPUTATI
AI PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI
Ai MINISTRI
Ai PARLAMENTARI

Viene segnalato che in deprecato progetto legge per amnistia sarebbero compresi reati contro igienicità alimenti et vini.

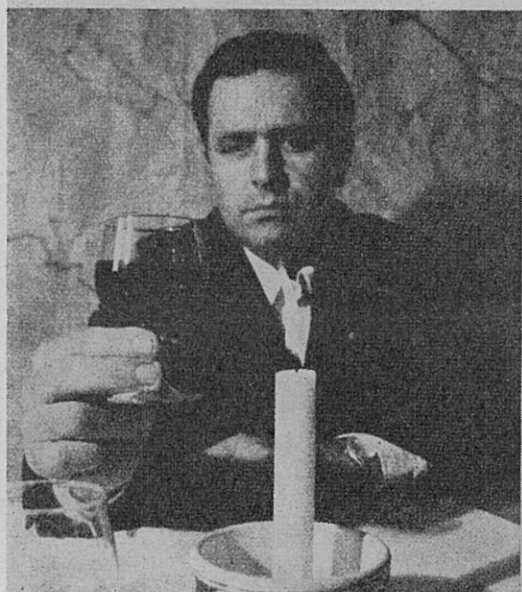
Centinaia migliaia produttori vinicoli richiedono che da progetto amnistia siano esclusi attentatori at salute pubblica e che NON SIANO COMPRESI SOFISTICATORI PRODOTTI ALIMENTARI NON GENUINI (comprendendovi, cioè, sofisticatori con zuccheraggio).

ZAMBELLI Presidente



Una seduta del
Tribunato dei vini
di Romagna,
presidente il
prof. Aldo Pagani.

I VINI DEL BRIGANTE



Sopra, un assaggiatore, il dr. Francesco Maria Bertazzoni, all'opera. Sotto, la Targa concessa ai locali meritevoli di diffondere i vini con il marchio dell'Ente Tutela Vini Romagnoli.



Il Comitato Tecnico dell'Ente Tutela Vini Romagnoli mentre sta svolgendo la selezione dei campioni presentati per la idoneità al marchio.



«A guardia del buon vino il Passatore cortese»: con questo titolo un grande quotidiano del Nord dedicava nei giorni scorsi un suo servizio speciale alla meritoria iniziativa promossa dall'Ente per la tutela dei vini tipici romagnoli. Proprio in questa regione che registra ogni anno il più alto numero di presenze turistiche, i produttori di vino autentico hanno sentito il bisogno di associarsi per difendere con serietà e rigore il frutto del proprio lavoro e per dare una certezza di qualità ai consumatori, sempre più numerosi. Perciò da alcuni anni è nato l'Ente per la tutela dei vini tipici romagnoli che ha già ottenuto il marchio per la denominazione di origine controllata per il Sangiovese e l'Albana, i due vini più tipici della Romagna, e si sta battendo per far meglio conoscere e qualificare il Trebbiano, la Cagnina ed altri vini meno noti. Accanto all'Ente, che si serve di esperti enologi e di cantine sperimentali per le ricerche sulla miglior conserva-

zione dei vini genuini, opera il Tribunale dei vini di Romagna, una singolare associazione che riunisce tecnici di alto valore, personalità della cultura e dell'arte, scrittori e giornalisti, tutti decisi a difendere il buon vino contro l'opera dei sofisticatori. Questi ultimi hanno già dovuto pagare forti multe e disperdere le loro produzioni artefatte. E i romagnoli, quelli veri, chi potevano chiamare a difendere la genuinità dei loro vini? Stefano Pelloni, il famoso Passatore, un brigante che in Romagna la tradizione ricorda piuttosto come un difensore del popolo contro le sopraffazioni di uomini e istituti condannati dal tempo, come un autentico protettore delle tradizioni locali. Ecco perciò la sua effigie scelta a garantire la qualità dei vini contenuti nelle bottiglie il cui contenuto è di origine certa e controllata. Eccolo, riprodotto in maiolica, nelle trattorie e nei ristoranti romagnoli dove si beve soltanto vino genuino e di qualità.

t. d. v.

L'ALBO DEI VIGNETI

Ecco una anticipazione dello studio che sta per essere pubblicato e che riguarda, comune per comune, la consistenza dei poderi che vi sono iscritti.

Osservate questi dati: sono la base per spiegare la grande ricchezza dell'agricoltura romagnola di oggi e, soprattutto, di domani.

Una parola franca d'introduzione: i romagnoli non hanno ancora capito l'importanza dei vini a denominazione di origine controllata.

Non lo hanno capito i produttori, lo hanno capito solo in parte le cantine.

Lo hanno capito molto bene, invece, l'Ente Tutela, l'Università, il Comune di Faenza, l'Ente di Sviluppo, tutti or-

ganismi che « tirano forte », che hanno impostato le basi di questo autentico miracolo romagnolo che esploderà — in qualità e quantità — negli anni prossimi.

I dati che si riportano hanno carattere informativo, vogliono rappresentare un contributo statistico, una prima presa di conoscenza per chi vuole

studiare il fenomeno, un contributo ai molti studenti universitari che sempre più numerosi si rivolgono al giornale per avere dati su cui impostare la loro tesi di laurea.

Commenti da fare? Ci vorrebbe un volume, ma saranno fatti, in ristretto, nei prossimi numeri, ragguagliando sulle singole posizioni qualitative e zonali.

A. D.

ALBANA DI ROMAGNA (d.o.c.)

Superficie totale della zona delimitata ha 132.618. Superficie agraria ha 107.801.

Aziende agricole esistenti entro la zona delimitata 14.180.

Anno	Aziende iscritte Albo Vigneti				Aziende Associate Ente Tutela			
	n.	sup. vigneto		totale ha	n.	sup. vigneto iscritta	(1)	(2)
		specializzato	consociato					
1967	784	499	886	1.385	219	417	28	31
1968	1.108	733	1.197	1.929	253	482	23	25
1969	1.481	908	1.404	2.312	299	577	20	25

(1) Rapporto fra il numero delle Aziende iscritte all'Albo e quelle Associate all'Ente Vini.

(2) Rapporto fra gli ettari delle Aziende iscritte all'Albo e quelle Associate all'Ente Vini.

SANGIOVESE DI ROMAGNA (d.o.c.)

Superficie totale della zona delimitata ha 280.662. Superficie agraria ha 223.845.

Aziende agricole esistenti entro la zona delimitata 31.622.

Anno	Aziende iscritte Albo Vigneti				Aziende Associate Ente Tutela			
	n.	sup. vigneto		totale ha	n.	sup. vigneto iscritta	(1)	(2)
		specializzato	consociato					
1967	530	624	137	761	195	394	37	52
1968	1.085	1.362	342	1.704	299	603	28	35
1969	1.292	1.660	368	2.028	320	649	25	32

(1) Rapporto fra il numero delle Aziende iscritte all'Albo e quelle Associate all'Ente Vini.

(2) Rapporto fra gli ettari delle Aziende iscritte all'Albo e quelle Associate all'Ente Vini.

IL DOMINATORE!

Il « Passatore » ha dominato (come a Forlimpopoli) la platea della Terrazza Martini e i tribuni Max David e Dalla Valle gli hanno dato una buona mano, te l'assicuro. Ho qui le foto e vorrei tu le vedessi. Stuvanè è grande e la Romagna gli è grata che sia esistito. Quale migliore figura poteva rappresentarci alla Terrazza così superbamente?

WALTER SPADONI
Viaggi Generali - Ravenna

Pubblicheremo, nel prossimo numero, una foto della manifestazione.

... e ho visto il notiziario « SEDI » con il Passatore! Andrà in migliaia di sale in Italia.

Un vivo grazie alla « Viaggi Generali »!

ALCUNE CONSIDERAZIONI

— Al 31 dicembre, quindi, 1.420 poderi erano iscritti all'Albo dei Vigneti dell'Albana sui 14.180 « vocazionali ».

... e di questi solo 299 erano associati all'Ente Tutela.

La situazione è cambiata, nel frattempo, perché l'Ente ha fatto un grosso sforzo per acquisire associati ma sempre scarsa è la sensibilità dei produttori.

— Le potenzialità produttive sono indubbiamente elevate e gli Albi dei Vigneti non registrano che una parte dei fondi produttori. Questo significa che la gente non ha ancora capito l'importanza della d.o.c.

— Notare, specie per l'Albana, la forte percentuale del « Consociato » che dimostra tecniche colturali ancora ancorate a sistemi produttivi non più attuali.

COME SI DIFENDE

Il Medico Provinciale di Ravenna ha riunito i rappresentanti dei Comuni della sua Provincia per un ampio discorso sulla tutela dei vini.

È stato esaminato:

— come i Sindaci dovrebbero comportarsi in presenza di denunce per sofisticazione (sospendendo la licenza pesantemente in caso di frode);

— la applicabilità delle norme igieniche per le altre 4.500 cantine poderali di capacità superiore a 100 hl dove la tutela sanitaria lascia fortemente a desiderare avvenendo la vinificazione in locali assolutamente inadatti.

Ritorno alle tradizioni

SANGIOVESE CARBONICO

una pratica di vinificazione, studiata sperimentalmente con la vendemmia 1969, ha illustri precedenti.

Caro Direttore,

avresti mai immaginato che i nostri vecchi vinificassero il Sangiovese sottoponendolo preventivamente ad una specie di macerazione carbonica? Eppure questo è ciò che ha scritto 40 anni fa l'allora Direttore del Laboratorio di Chimica Agr. di Forlì, Mariano Savelli.

Egli scriveva testualmente: « Usava in passato dare il così detto mucchio all'uva, specie ai sangiovesi, con grande beneficio per le qualità del vino; esso consisteva nell'ammassare l'uva raccolta, senza ammaccature, in mucchi rettangolari alti circa 50 centimetri, e nel tenervela 4-5 giorni prima della pigiatura »; e più avanti: « In alta collina giunta l'uva alla cantina, trasportavi entro bigonze portate a dorso di mulo o di asino, viene gettata in un tino e lasciavi alcuni giorni senza pigiarla; in questo modo si opera una concentrazione dei succhi, in causa dell'evaporazione, favorita dalla temperatura piuttosto alta che si determina nella massa, con beneficio notevole per il colore e per l'alcolicità del vino; dopo 8-10 giorni ed anche più, un operaio entra nel tino ed eseguisce la pigiatura ».

Come vedi le nostre prove non sono altro che un ritorno, con i suggerimenti della moderna tecnologia, alle buone antiche usanze!

Un caro saluto.

Aureliano Amati

Questa comunicazione del dott. Aureliano Amati dell'Istituto di Industrie Agrarie dell'Università di Bologna sarà accolta con piacere da quanti sono a conoscenza delle ricerche in corso nella cantina sperimentale di Tebano.

Lo studio sempre più attento e qualificato di nuove tecnologie non esclude, anzi, il riferimento alle tradizioni.

fuori la lebbra!

Una cantina sociale aveva venduto, diversi anni fa, una partita di vino (buono) ad un individuo di cui le cronache si sono a più riprese interessate per sofisticazione.

Quella cantina ha preferito, ora, perdere il credito pur di non avere quella persona fra i piedi.

Le brutte facce, ho sentito dire dal Presidente, non debbono girare attorno a noi.

Non è vero che i quattrini non puzzano. Seguiamo quell'esempio e la mala pianta sarà stroncata, subito.

Albana di Romagna « spumante »

ci siamo?

Sembra che si stia per riprendere la produzione su ampia scala di « Spumante d'Albana » che già 70 anni fa aveva raggiunto un livello di eccezione.

Dicevo in un numero di qualche mese fa della « Mercuriale » che chi avesse intrapreso la produzione dell'Albana di Romagna Spumante si sarebbe fatto un merito imperituro nei confronti della sua terra.

Il « condizionale » sta per diventare « presente », qualcuno c'è che aspira ad immortalarsi.

Il nome? Comune di Faenza che ha disposto il completamento degli impianti della cantina sperimentale per comprendervi anche i macchinari necessari per attuare le fasi della « spumantizzazione ».

Umberto Pallotta ed Aureliano Amati dell'Istituto di Industrie Agrarie della Università di Bologna che ai tanti meriti già acquisiti verso la Romagna con il loro lavoro scientifico presso la « sperimentale » di Tebano, stanno per affrontare questa nuova, difficile, meravigliosa fatica.

Il giorno che « salterà » il primo tappo dell'ALBANA DI ROMAGNA SPUMANTE, denominazione di origine controllata, sarà gran festa in terra di Romagna.

Ep. Casadio

OGGI SULLA COSTA, DOMANI IN TUTTA LA ROMAGNA



Questo è uno dei cartelli posti sugli autobus della nostra Riviera.

Municipale

Il Comune di Faenza è stato il primo a servire, nei suoi ricevimenti, vini di Romagna a denominazione di origine controllata.

Ha servito — e serve — non solo quello che produce direttamente nella sua azienda ma anche quello delle cantine che hanno sede nel suo territorio.

Questo è molto bello.

Perché ogni Comune di Romagna, quando riceve ospiti di riguardo, in luogo dei soliti e stantii aperitivi, vermut e gazzosame vario non offre i nostri due meravigliosi bianchi, serviti giustamente freschi?

Perché le cantine associate all'Ente Tutela — le migliori di Romagna — non prendono contatto con gli amici Sindaci ed Assessori dei « loro » Comuni per attuare ciò?

Nella ospitalissima Tenuta Amalia dei Savazzi

I "NUOVI," MILLE

della « Società del Passatore », giovani, fresche forze per la Romagna e le sue cose migliori. Ecco la formula dell'incappellata: « Te sol da dé e gnit da dmandé »!

LA CANTINA: secondo la sua carta, la Società del Passatore deve riunirsi almeno una volta ogni anno per conoscere e valorizzare una cantina di Romagna e svolgere le sue cose « pubbliche » di aiuto alle tradizioni romagnole.

Quest'anno, il primo, è toccato alla « Tenuta Amalia » di Villa Ve-

alle 15 quando si sono trasferiti nel magnifico parco per la « cerimonia » ufficiale, quando per tutti c'era un carro di Sangiovese e Trebbiano a libero spillaggio, quando il quintale di ciambella dorata era là a dire che l'ospitalità romagnola ha regole sue immutabili.

Casadei — l'intramontabile — ha portato pura aria di Romagna, ha fatto muovere giovani e anziani a ritmi non scimmieschi, ma a polche, mazurche, valzer, balli che richiedono cuore buono, in tutti i sensi.

I TRIBUNI: Alteo Dolcini, Lino Celotti, Raffaele Mantani, Falco Falconi, Romeo Bagattoni, Vittorio Stagni, Walter Vichi hanno portato il saluto del Tribunato alla Società che si impegna di lottare per la causa che è del Tribunato stesso.

Alteo Dolcini ha detto due parole: per ricordare che non sarà mai fuori tempo impegnarsi a dare una mano agli altri, fare qualcosa disinteressatamente. Ha salutato Aldo Spallicci leggendo una sua poesia che gli era giunta dal grande romagnolo qualche giorno prima. Ha detto anche due cose importanti. Vedetele nella « finestrella ».

Poi i Tribuni hanno « incappellato » gli azdur.

I "Fatur,,

Ogni Comune, ogni grosso aggregato avrà il suo « fatur » che collaborerà con l'azdor della casa rispettiva. Così ha disposto il consiglio degli « azdur ».

rucchio, un'azienda agricola di oltre 100 ettari di cui 60 a vigneto: Sangiovese e Trebbiano.

La cantina lavora sui 5.000 hl di vino, ed ha un egregio impianto di imbottigliamento. Ha molto sviluppato le vendite del Sangiovese di Romagna d.o.c. come dimostra la classifica del ritiro marchi per il prodotto approvato dall'Ente Vini.

Si trova sulla strada del « Sangiovese di Romagna gentile » come mostrano le « Mappe dell'Ospitalità ».

LA CRONACA: i primi membri della Società hanno cominciato ad affluire verso le 11. Perfetta l'organizzazione curata personalmente dagli « azdur » delle varie case.

Si sono trovati in più di 300 in uno dei più simpatici pranzi all'aria aperta che si possa immaginare. L'Hostaria Ro e Buni è una dotazione di grande pregio e meglio non poteva fare il Tribunato dei Vini ad assegnarle la targa di merito come locale di alta caratterizzazione.

TUTTA LA ROMAGNA: ma molti di più. 1.000. 1.500? sono

Han detto i Tribuni

La Società potrà far molto per la Romagna. Ma due cose, oltre alle già annunciate, sono importanti:

- ridare vita alla lingua romagnola: la RAI deve poter trasmettere un notiziario romagnolo con lettura di poesie e commedie in romagnolo;
- lo stadio « Romagna »: perché la Romagna è una città che si estende su 80 km di lungo per 50 di largo e le occorre un luogo nel quale incontrarsi per le sue manifestazioni di cultura, di folklore e di sport.

I campanili dei suoi comuni sono troppo piccoli. Ci vuole una torre più grande: la romagnola.

GLI AZDUR: ecco chi sono i primi che hanno ricevuto il cappellaccio:

- Cova quale capo degli azdur,
- Fontana per gli imolesi,
- Bertazzoni per i lughesi,
- Babini per i faentini,
- Zampighi per i ravennati,
- Carduccini per i forlivesi,
- Filippi per i cesenati,
- Savazzi per i riminesi,
- Berdondini per i romagnoli « luntan da cà »,
- Spadoni per « quì d'adlà » delle Alpi e dei mari.
- Solaroli, e

I CAPPELLI: gli azdur, ripetendo la formula « te sol da dé e gnit da dmandé » hanno incappellato i membri della loro casa.

È stato un fiorire di nuovi visi, sotto il cappello, che assumevano arie stranamente decise gli uomini; le donne ingentilivano, erano tutte belle!

IMPRESSIONI: si cadrebbe nel retorico. Basta dire che si sono viste cose di una volta e di domani. L'uomo è come lo vogliamo.

L'Azdor «quì d'adlà»

È Walter Spadoni che per mestiere ha molti interessi con l'estero, che ha già fatto molto ma molto di più farà in avvenire per sviluppare i contatti della Società — della Romagna — con quelli d'oltre frontiera che non hanno la fortuna, direbbe Max David, di essere romagnoli.



PASSATORE VINO, VINO D'UVA

guardate in cielo il 14 giugno
...passerà "l'Apollo,, di Romagna!

UNIVERSITÀ

(seguito da pag. 1)

sono vera manna nell'assetato deserto delle cose tecniche vitivinicole italiane e romagnole in particolare. Il 13 gennaio 1970 c'è un incontro presso il Rettorato presenti Carnacini, Assirelli, Baldini, Goidanich, Pallotta, Scardovi e Dolcini. L'Università conferma la sua piena disponibilità, i romagnoli si impegnano a fare di tutto perché l'occasione si concretizzi.

* * *

Il punto attuale: l'Università ha già deciso per quanto la riguarda. La Romagna? Il Comune di Faenza si è dichiarato disponibile, così pure l'Ente Vini. L'impegno finanziario è irrisorio (dai 25 ai 50 milioni annui) dato che l'ossatura a Tebano esiste già. Ma è molto per due soli organismi e, soprattutto, è tutta la partecipazione romagnola che deve essere presente perché è tutta la sua economia che ne è interessata.

* * *

Le elezioni amministrative hanno forzatamente ritardato i necessari contatti con Province, Camere di Commercio (e... Agricoltura!), Comuni, Cantine Sociali. Le elezioni potrebbero essere validissimo momento, però, per parlare di cose importanti. Il « Centro Universitario di ricerche viticole ed enologiche » in Romagna è fra le maggiori.

A. ad Pidsöl

RAGAZZINI

OFFICINA MECCANICA

POMPE ENOLOGICHE

le migliori

FAENZA - Piazza Dante, 2 - Via Orlandi, 7
Telefono 22824



Ediz. del
Passatore

Direttore responsabile: ALTEO DOLCINI
Corso Garibaldi, 50 - Faenza

L'Hotel Gallia

... che è il solo, che io sappia, sulla nostra Riviera, a servire i vini come si deve, cioè con personale vestito a modo, con tanto di tazza d'argento, dando l'esatto senso, cioè, che si sta servendo una cosa preziosa.

Rimini.

ANTONIO CASALINI

È un magnifico esempio.

Chalet delle Rose

... dovrei chiederLe un grande favore; potrebbe il Tribunale esaminare l'assegnazione, al meraviglioso ristorante albergo Chalet delle Rose, della targa del « Passatore »?

Bologna.

CESARI

Grazie per la segnalazione, che inoltrero al Tribunale. Il locale ha una « presenza » di almeno dieci cantine romagnole col marchio del « Passatore ». Credo sia una delle condizioni per aspirare al riconoscimento. Auguri, comunque!

La "Piè",

La ringrazio infinitamente per le sue lettere e per il giornale « La piè » che ho letto avidamente. Adesso mi sento costretto di mangiare la piada in pubblico ma non ho voglia che mi soffochi con la pelle di plastica!

Lincoln (GB).

BERNARD J. ROSE

Carlo Cavina ha scritto su « La Piè » dell'attentato che si voleva perpetrare a carico del nostro alimento nazionale. E riportava cosa ne pensava un inglese amico della Romagna... che con anglico humor mette in ridicolo la « pelle di plastica »!

S.A.I.D.A.

INDUSTRIA VETRARIA



LAVORAZIONE DI
DAMIGIANE
FIASCHI
E BOTTIGLIE

Per gli Associati
all'Ente Vini:
BOTTIGLIE
« LA ROMAGNOLA »

47020 GUALDO DI LINGIANO (FO)
Telefono 53027

CONSIGLI

VENI, VIDI, VINI!

Aspetto con molto entusiasmo la « Mercuriale » che porta la mia foto. È vero che quando Julius Caesar arrivò in questo paese, disse: « Veni, vidi, vici ». Quando io sarò arrivato in Romagna, quest'estate, io dirò: « Veni, vidi, vini » e spero che ne assaggerò alcuni.

Lincoln (GB)

Bernard J. Rose

Crediamo che l'amico Bernard abbia ricevuto più inviti a visitare amici in Romagna... e saremmo grati a questi amici di darcene cortese conoscenza.

Il « legionario » Rose è veramente degno di rappresentare la « casa britannica » della Società del Passatore e con la collaborazione di Walter Spadoni, l'azdor di « quì d'adlà », ci darà una grande, validissima mano.

P. Morgagni

La cantina

MARABINI

di Biancanigo (Castelbolognese)
informa

che ha iniziato l'imbottigliamento dell'ALBANA DI ROMAGNA secca, anno 1967, dichiarata
« VINO DEL TRIBUNO »!

CANTINA SOCIALE DI SASSO MORELLI

Via Correcchio, 54 - IMOLA (Bologna)
Telefono 85003

ALBANA DI ROMAGNA *
SANGIOVESE DI ROMAGNA
TREBBIANO DI ROMAGNA

controllati dall'Ente Tutela Vini Romagnoli
* è stata premiata quale

« VINO DEL TRIBUNO 1966 »!!

LIVERANI Prof. GIUSEPPE
Dirett. Museo Intern. delle Ceramiche
48018 FAENZA (RA)